MIO STAR



MIX 400

Handmixer
Batteur
Frullatore

Deutsch

Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	**2**
Hinweise zu dieser Anleitung	3
Auspacken	3
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	**4**
Inbetriebnahme	**5**
– Vor der ersten Inbetriebnahme	5
– Verwendungszweck	5
– Aufstellen	6
Inbetriebnahme Handmixer	**6**
– Schwingbesen und Knethaken einsetzen	6
– Anwendung Handmixer	7
– Schwingen, Rühren, Mixen und Kneten	7
– Nach der Anwendung	8
Anwendungstabelle	**9**
Reinigung	**10**
Aufbewahrung / Wartung	**11**
Störungen	**11**
Entsorgung	**11**
Technische Daten	**12**

2 Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen.
Sie enthalten wichtigeSicherheits- und Betriebshinweise.

– Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
– Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren
– Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
– Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
– Den Netzstecker unbedingt ziehen:
– vor dem Anbringen oder Abnehmen von Arbeitswerkzeug
– vor jeder Reinigung
– nach jedem Gebrauch
– Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
– Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROSService ersetzt werden
– Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
– Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
– Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
– Gerät nicht verwenden bei: Gerätestörung, beschädigtem Netzkabel, wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen – Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden: Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbe und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalteitsfläche

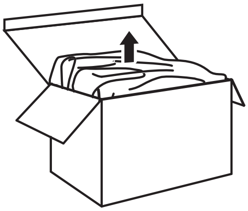
– Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
– Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
– Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
– Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
– Niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Arbeitswerkzeug greifen (Verletzungsgefahr)
– Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
– Niemals Gerät ohne Arbeitsgut betreiben!
– Der Handmixer darf ohne Unterbruch nicht länger als 3 Minuten betrieben werden. Nachher Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen
– Niemals heisses Öl als Mixgut verwenden
– Gerät nach jedem Gebrauch wieder ausschalten und den Netzstecker ziehen
– Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
– Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile

Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

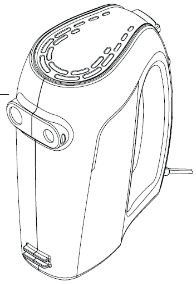
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken



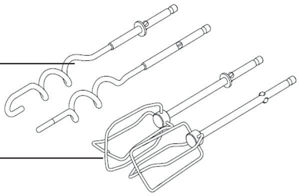
– **Handmixer aus der Verpackung nehmen**

1.



2.

3.



– **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:**
  1. Handmixer
  2. Knethaken (2 Stück)
  3. Schwingbesen (2 Stück)

– **Zubehörteile gründlich reinigen.** Handmixer mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben

– **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (220-240 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)

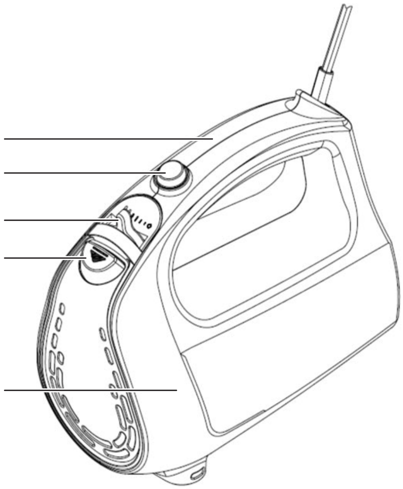
– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel,** denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp:

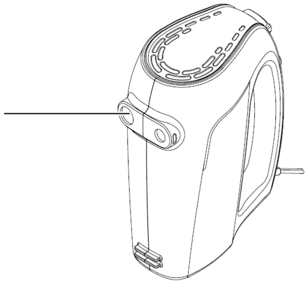
– Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.)

Übersicht der Geräte- und Bedienteile

1.
2.
3.
4.
5.



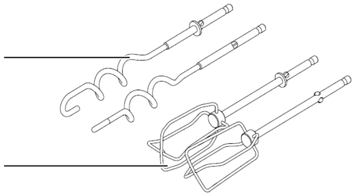
6.



Handmixer:

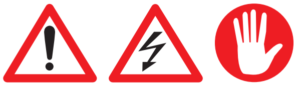
1. Handgriff
2. «Turbo»-Taste
3. Ein-/Aus- und Motorschalter mit Geschwindig- keitsregelung: «**O**» = Aus
4. Auswurftaste ⏏ für Schwingbesen und Knet- haken (funktioniert nur, wenn Ein-/Ausschalter auf «**O**» steht)
5. Motoreinheit
6. Öffnungen für Schwingbesen und Knethaken (auf Unterseite)

7.
8.



Schwingbesen und Knethaken:

7. Knethaken aus Chromstahl (2 Stück)
8. Schwingbesen aus Chromstahl (2 Stück)



Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden**
- **Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden**
- **Niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Werkzeug greifen**
- **Netzstecker ziehen und erst bei völligem Stillstand des Gerätes die Werkzeuge wechseln**
- **Nach dem Ausschalten rotieren die Werkzeuge noch einige Sekunden weiter. Nicht mit Hand anhalten: Verletzungsgefahr**
- **Das Reinigen darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach Herausnahme der Werkzeuge erfolgen**

Vor dem ersten Gebrauch alle Zubehörteile, ausser Handmixer/Motoreinheit, mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen und gut abtrocknen. Der Handmixer darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung» Seite 10).

Verwendungszweck





Der Handmixer ist eine vielseitige und praktische Küchenhilfe! Damit können Sie zeit- und kräftesparend rohe oder gekochte Nahrungsmittel mixen, rühren, schwingen, schlagen oder kneten («Anwendungstabelle» auf Seite 9 beachten»).



max.
3 Min.

Wichtig!

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Gerät ist für einen ***Kurzzeitbetrieb*** ausgelegt:
  - ***der Handmixer*** darf daher nie länger als ***3 Minuten*** ohne Unterbruch benutzt werden
  - Nach dieser Betriebszeit Gerät ausschalten und auf Raumtemperatur abkühlen lassen

1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

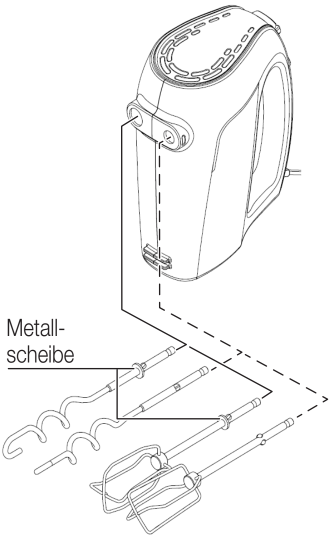
- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen (Herdplatten etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Darauf achten, dass das Netzkabel und die Motoreinheit nicht mit Wasser in Berührung gelangen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

2. Inbetriebnahme

2.1 Schwingbesen und Knethaken einsetzen

- **Netzstecker ziehen**

- Ein-/Ausschalter auf Position «**O**» (=Aus) stellen
- Die **Schwingbesen** oder **Knethaken** in die zwei Öffnungen einstecken (an Unterseite des Gerätes), bis sie spürbar einrasten



Hinweis:

- Den **Knethaken/Schwingbesen** mit der **Metallscheibe** in die linke, grössere **Öffnung** einstecken



2.2 Anwendung Handmixer

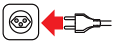
- Mit dem **Ein-/Aus- und Motorschalter** wird der Handmixer eingeschaltet und die Motorendrehzahl verändert:

  «**O**»: Aus
  «ı»: tiefe Geschwindigkeit
  «**I**»: hohe (maximale) Geschwindigkeit

- Mit der «**Turbo**»-Taste kann kurzfristig die maximale Geschwindigkeit gewählt werden

Wichtig!
- **Lassen Sie das Gerät nie «leer» (= ohne Arbeitsgut) laufen**
- «Anwendungstabelle» beachten (Seite 9)

2.3 Schwingen, Rühren, Schlagen, Mixen und Kneten



- Ein-/Ausschalter auf Pos. «**O**» (=Aus) stellen
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (220-240 V) betriebsbereit

- **Halten Sie die Werkzeuge in ein Arbeitsgefäss**
- Erst danach mit **Ein-/Aus- und Motorschalter** die **gewünschte Drehzahl** einstellen (Stufe «ı» bis «**I**»). Man vermeidet das Aufstauben pulvriger Substanzen (Mehl, Kakaopulver) und das Verspritzen von Flüssigkeit, wenn mit der tiefsten Drehzahl begonnen wird
- **Zutaten** mit der **tiefsten Drehzahl vermischen**, danach mit hoher Geschwindigkeit weiterarbeiten
- Bei kleinen Mengen empfiehlt es sich, das Arbeitsgefäss leicht schräg zu halten, um den Werkzeugen eine grössere Angriffsfläche zu bieten
- Grössere Mengen besser in kleinen Portionen verarbeiten
- Achten Sie beim **Schlagen von Rahm** auch darauf, dass der Rahm Kühlschranktemperatur hat und dass das Gefäss ebenfalls vorgekühlt ist. Denn Rahm erträgt keine grossen Temperaturunterschiede.

  Tipp: Halbrahm in einem engen, hohen Gefäss bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen. Rahm nicht zu lange schlagen, da sonst Butter entsteht
- Gewisse Teigmischungen (z.B. mit Weissmehl) nicht «überrühren», da der Teig sonst zäh wird
- **Eiweiss steif schlagen:** Die Werkzeuge und das Gefäss müssen völlig sauber und fettfrei sein (kleinste Rückstände von Milch, Butter oder Öl können das Steifwerden verhindern)

- **Mayonnaise:** Zutaten einige Sekunden bei hoher Geschwindigkeit mischen. Bei mittlerer Geschwindigkeit ein Drittel des Öls nach und nach in kleinen Mengen darunterschwingen. Restliches Öl in dünnem Strahl einlaufen lassen

- Teigmasse, die noch an den Innenwänden des Gefässes klebt, mit einem Gummischaber (nicht im Lieferumfang) lösen (Gerät zuerst ausschalten auf Pos. «**O**»)





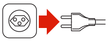
max.
3 Min.

Wichtige Hinweise!

- ***Kurzzeitbetrieb!* Der Handmixer ist für *einen Kurzzeitbetrieb von 3 Minuten* ausgelegt. Nachher Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen**
- **Gerät nie ohne Arbeitsgut laufen lassen**
- **Niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Arbeitswerkzeug greifen (Verletzungsgefahr)**

- **«Anwendungstabelle» auf Seite 9 beachten**

2.4 Nach der Anwendung



- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses, Gerät ausschalten (Ein-/Ausschalter auf Pos. «**O**» stellen)
- **Netzstecker ziehen**
- Erst nach Stillstand des Motors die Werkzeuge vorsichtig aus dem Arbeitsgefäss heben
- Die Werkzeuge durch Drücken der Auswurftaste ⏏ lösen. Der Ein-/Ausschalter muss sich vorher in **Position** «**O**» befinden

Auswurftaste ⏏

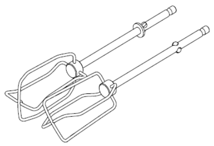


Wichtig!

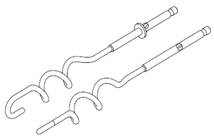


- Werkzeuge nur in ausgeschaltetem Zustand (= Ein-/Ausschalter auf **Pos.** «**O**») aus dem Gefäss ziehen
- Gerät und Arbeitswerkzeuge aus hygienischen Gründen immer direkt ***nach Gebrauch*** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 10)

Anwendungstabelle



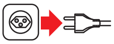
Werkzeug	Funktion	Anwendung/Tipps	Drehzahl
	Aus		**0**
Schwingbesen	mischen, verrühren	Mischen von Mehl/trockenen Zutaten, umrühren von Flüssig- und Guetzliteigen. Mischen und darunter heben von Schlagrahm, Eiweiss, Nüssen, Schokoladestückchen.	I (min.)
	zusammenfügen, anrühren	Zubereiten von Saucen, Puddings, Backmischungen für Muffins, Scons, Früchtebrote. Umrühren von dünnen Teigen.	I (tiefe Stufe)
	rühren, schwingen, mixen	Zubereiten von Flüssigteigen (z.B. für Crêpes, Soufflés, Waffeln) und Backmischungen. Butter und Zucker schaumig rühren oder Eier unter die Masse mischen.	I (mittlere Stufe)
	schwingen, aufschlagen	Eier aufschlagen für leichte Desserts, luftige Teige. Für optimales Resultat sollen Eier Raumtemperatur aufweisen.	I (mittlere Stufe)
	Rahm steif schlagen	Rahm nicht zu lange schlagen, da Rahm zu Butter gerinnt.	I (mittlere Stufe)
	Eiweiss steif schlagen	Eiweiss vor dem Schlagen kalt stellen und leicht salzen, damit es schneller steif wird. Sofort verarbeiten.	I (höchste Stufe)
Knethaken	kneten	Kneten von Hefe-, Kuchen-, Nudel- und anderen schweren Teigen.	I (höchste Stufe)

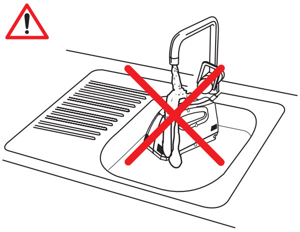


Wichtig!

– Schwingbesen und Knethaken ***eignen sich nicht*** zum Verarbeiten von Eis, Kartoffeln (für Kartoffelstock) und sehr trockenen Lebensmitteln (z.B. Kaffeebohnen, Getreide und Reis). Schäden am Gerät können die Folge sein!

Reinigung







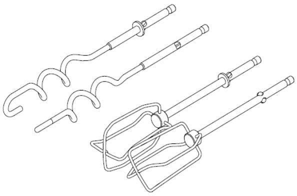
Grundgerät

– Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker

– **Grundgerät/Motoreinheit niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen**

– Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden

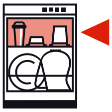
– Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen



Schwingbesen und Knethaken

– Diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und gut abtrocknen

– Schwingbesen und Knethaken können auch im Geschirrspüler gereinigt werden. **Wichtig:** Nur im oberen Korb des Geschirrspülers einordnen



Hinweis:

– Beim Verarbeiten von Karotten kann sich ein roter Farbfilm auf dem Kunststoff des Gerätes bilden. Zum Entfernen ein paar Tropfen Speiseöl auf ein Haushaltspapier geben und Farbe wegwischen. Nachher mit feuchten Tuch abwischen

Aufbewahrung / Wartung



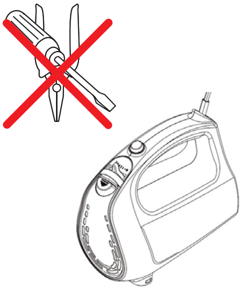
Aufbewahrung

– Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Bewahren Sie den Handmixer an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wir empfehlen, das Gerät in der Originalverpackung zu lagern

Wartung

– Der Handmixer ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen

Störungen



– Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen
– Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch

Entsorgung





Dieses Produkt darf nicht mit Ihrem anderen Hausmüll entsorgt werden. Als Konsumentin und Konsument sind Sie dazu verpflichtet, alle Elektro- und Elektronikaltgeräte für die fachgerechte Entsorgung dieses gefährlichen Abfalls zurückzugeben. Händler, Hersteller und Importeure wiederum sind verpflichtet, ausgediente Elektro- und Elektronikaltgeräte, die sie im Sortiment führen, kostenlos zurückzunehmen. Das Sammeln und Wiederverwerten von Elektro- und Elektronikaltgeräten schont die natürlichen Ressourcen. Ausserdem werden Gesundheit und Umwelt durch das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräte geschützt. Weitere Informationen über Sammelstellen sowie die Entsorgung und Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikaltgeräten erfahren Sie beim Bundesamt für Umwelt (BAFU), bei Ihrem örtlichen Entsorger, dem Fachhändler, wo Sie dieses Gerät gekauft haben oder beim Hersteller des Geräts.

Technische Daten

Nennspannung		220-240V / 50/60Hz
Nennleistung		400 Watt
Masse Grundgerät	– ohne Werkzeuge	ca. 9 x 17.5 x 15 cm (B x L x H)
Länge Netzkabel		ca. 1 m
Gewicht Grundgerät		ca. 950 g
Materialien	– Gehäuse und Handgriff	Kunststoff
	– Arbeitswerkzeuge	Edelstahl
Anzahl Drehzahl-Stufen		5
Kurzbetrieb Handmixer		3 Minuten
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		CE
M-Garantie		2 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)		2 Schwingbesen, 2 Knethaken

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich

Félicitations!

En achetant cet appareil, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser cet appareil.

Sommaire

	Page
Consignes de sécurité	**14**
A propos de ce mode d'emploi	15
Déballage	15
Eléments de l'appareil et de commande	**16**
Fonctionnement	**17**
– Avant la 1ère mise en marche	17
– Utilisation	17
– Installation	18
Fonctionnement	**18**
– Insérer fouets mélangeurs et fouets pétrisseurs	18
– Fonctionnement batteur	19
– Mélanger, battre, mixer et pétrir	19
– Après usage	20
Tableau d'utilisation	**21**
Nettoyage	**22**
Rangement / Entretien	**23**
Problèmes	**23**
Elimination	**23**
Données techniques	**24**

Consignes de sécurité

Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.

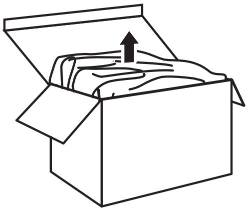
– Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
– Veiller à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Placer l'appareil hors de portée des enfants
– Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
– Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides (risque de décharge électrique)
– Débrancher impérativement l'appareil:
– avant de mettre ou d'enlever tout accessoire
– avant chaque nettoyage
– après chaque utilisation
– Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
– Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
– Ne touchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées; enlevez toujours la fiche de la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
– Ne jamais porter ni tirer l'appareil par son cordon d'alimentation
– Nous vous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
– N'utilisez pas l'appareil: en cas de problème, si le cordon est endommagé, s'il est tombé ou s'il est endommagé Dans ce cas faites contrôler et réparer immédiatement l'appareil par MIGROS-Service
– Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
– utilisez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
– l'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
– n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et n'utilisez pas de rallonge
– ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher!)
– L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
– Ne touchez jamais les éléments qui tournent ni avec les mains, ni avec un ustensile (risque de blessure)
– Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance
– N'utilisez jamais l'appareil à vide, c'est-à-dire sans aliments!
– Ne pas utiliser le batteur pendant plus de 3 minutes sans interruption. Après ce laps de temps, il faut éteindre le batteur et laisser refroidir l'appareil à température ambiante
– Ne jamais mixer l'huile chaude
– Eteindre l'appareil et le débrancher après chaque utilisation
– Il est complètement interdit d'introduire quelque chose dans l'appareil et d'en ouvrir le corps
– N'utiliser que des pièces de rechange d'origine

A propos de ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

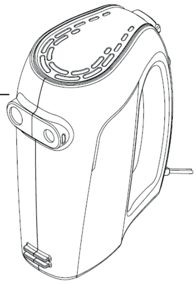
Veuillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout utilisateur éventuel.

Déballage



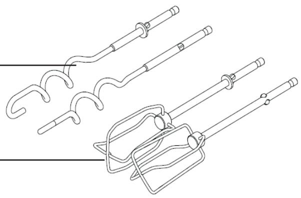
– **Sortir le batteur de l'emballage**

1.



2.

3.



– **Veuillez contrôler que les éléments suivants sont bien inclus dans l'emballage:**

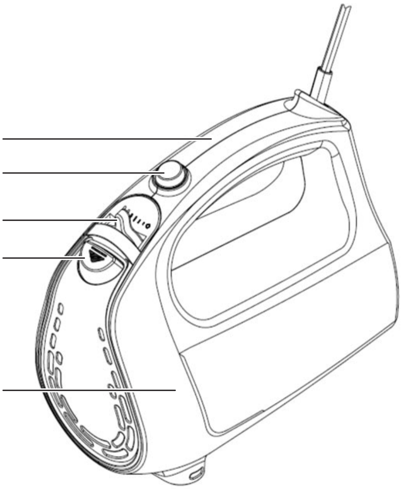
1. Batteur
2. Fouets pétrisseurs (2 pièces)
3. Fouets mélangeurs (2 pièces)

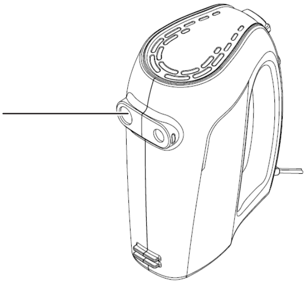
– **Nettoyer soigneusement tous les éléments.** Nettoyer le batteur avec un chiffon humide et l'essuyer soigneusement
– **Contrôler que la tension de réseau** (220-240V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette signa létique)
– **Détruire tous les sachets plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:

– conservez l'emballage pour d'éventuels transports (par ex. déménagement, réparation, etc.)

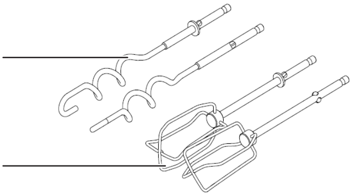
Eléments de l’appareil et de commande





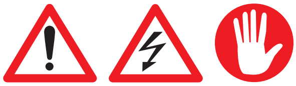
Batteur:

1. Poignée
2. Touche «Turbo»
3. Interrupteur marche/arrêt et interrupteur moteur avec réglage vitesse pour mixeur à main:
   «O» = arrêt
4. Touche d’expulsion ⏏ pour fouets mélangeurs et fouets pétrisseurs (ne fonctionne que si l’interrupteur marche/arrêt est positionnée sur «O»)
5. Bloc moteur
6. Trous sous l'appareil pour fouets mélangeurs et fouets pétrisseurs



Fouets mélangeurs et fouets pétrisseurs:

7. Fouets pétrisseurs en acier chromé (2 pièces)
8. Fouets mélangeurs en acier chromé (2 pièces)



Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 14 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- **N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs. Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance**
- **L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants**
- **Ne jamais toucher les éléments qui tournent encore avec la main ou avec un ustensile**
- **Ne retirer la fiche de la prise de courant et ne changer les accessoires que lorsque l'appareil est complètement arrêté**
- **Après l'arrêt de l'appareil, les accessoires continuent de tourner pendant encore quelques secondes; ne les arrêtez pas avec la main, risque de blessure**
- **Avant d'entreprendre un nettoyage, attendez que l'appareil soit débranché et que les accessoires aient été retirés**

Avant la 1ère mise en marche, laver soigneusement tous les éléments, à l'exception du batteur/bloc moteur, à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Bien les essuyer. Pour nettoyer le batteur, employer uniquement un chiffon humide (voir «Nettoyage» page 22).



Utilisation

Le batteur est une aide précieuse en cuisine. Avec, vous économisez du temps et de l'énergie, car vous pouvez mixer, fouetter, battre et pétrir des aliments crus ou cuits très rapidement et très facilement (voir «Tableau d'utilisation» page 21).



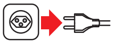


max.
3 Min.

Important!

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- L'appareil est conçu pour une ***durée de fonctionnement brève***:
  - ***le batteur*** ne peut dépasser pas les ***3 minutes***
  - après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et laisser refroidir l'appareil à température ambiante

1. Installation

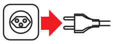


Pour choisir l'emplacement de votre appareil vous devez respecter les points suivants:

- **Retirer la fiche de la prise de courant**
- Utiliser l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil et le cordon sur une surface chaude (plaque de cuisson, etc.) ni près d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- Toujours veiller à ce que le cordon et l'unité moteur ne soient pas en contact avec l'eau
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans cordon d'alimentation
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher!)
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants

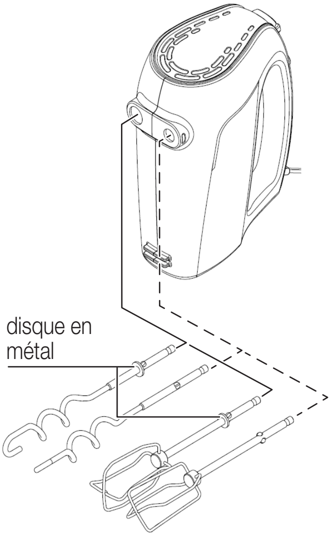
2. Fonctionnement

2.1 Insérer fouets mélangeurs et fouets pétrisseurs



- **Retirer la fiche de la prise de courant**

- Placer le curseur-interrupteur sur la position «**O**» (=arrêt)
- Insérer les **fouets mélangeurs** ou **fouets pétrisseurs** dans les deux trous (sous l'appareil) jusqu'à ce qu'ils s'encastrent



Recommandation:

- le **fouet pétrisseur** et mélangeurs **avec disque en métal** doit toujours être enfilé dans le **trou** le plus grand, à gauche



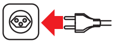
2.2 Fonctionnement batteur

– Avec **l'interrupteur marche/arrêt et l'interrupteur moteur**, on allume le batteur et on règle la vitesse de rotation du moteur:
«**O**»: arrêt
«I»: vitesse faible
«**I**»: vitesse élevée (maximum)

– La vitesse maximum peut être sélectionnée pour une courte durée à l'aide de la touche «**Turbo**»

Important!
– **Ne jamais utiliser l'appareil à vide, c'est-à-dire sans aliments**
– Suivre le tableau d'utilisation (page 21)

2.3 Mélanger, battre, monter, mixer et pétrir



– Placer l'interrupteur marche/arrêt sur la position «**O**» (=arrêt)
– L'appareil est prêt à fonctionner dès qu'il est branché (220-240V)

– **Plongez les fouets dans un récipient de préparation**
– Ensuite, avec **l'interrupteur marche/arrêt et l'interrupteur moteur**, réglez la **vitesse de rotation** (dégrés de «I» à «**I**»). Pour éviter des nuages d'aliments poudreux (farine, poudre de cacao) et des éclaboussures de liquides, commencez à travailler à la vitesse de rotation la plus basse
– **Mélangez d'abord les ingrédients** à la **vitesse de rotation la plus basse**, puis continuez à un régime plus élevé
– Pour les petites quantités, il est recommandé de tenir le récipient avec les ingrédients légèrement incliné pour permettre aux fouets d'avoir plus de prise
– Pour les grandes quantités d'aliments, il est préférable de travailler par petites portions
– Si vous **fouettez de la crème**, veillez à ce qu'elle soit à la température du réfrigérateur et à ce que le récipient ait été également refroidi au préalable, car la crème ne supporte pas les écarts de température.
Conseil: fouetter la crème semi-épaisse dans un récipient haut et étroit, en maintenant un degré de vitesse moyen. Ne jamais battre la crème trop longtemps, elle pourrait se transformer en beurre
– Certaines pâtes ne doivent pas être trop mélangées (par ex. à base de farine blanche) sinon elles deviennent dures
– **Oeufs en neige**: les ustensiles et le récipient doivent être parfaitement propres et dégraissés (sans résidus de lait, beurre ou huile, qui empêcheraient les oeufs de monter)

- **Mayonnaise:** mélanger les aliments pendant quelques secondes à grande vitesse. Ensuite, ajouter un tiers de l'huile, par petites doses, en mélangeant à vitesse moyenne. Enfin, ajouter le reste de l'huile en la versant «en filet»

- Enlever les restes de pâte collées à la paroi avec une spatule (non comprise), mais seulement après avoir éteint l'appareil (= position «**O**»)



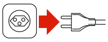


Recommandations importantes!

- ***Temps de fonctionnement court!*** **Le batteur est conçu pour un *temps de fonctionnement court de 3 minutes*. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et laisser refroidir l'appareil à température ambiante**
- **Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans aliments**
- **Ne jamais toucher les éléments qui tournent, ni avec les mains, ni avec un ustensile (risque de blessure)**

- **Voir le «Tableau d'utilisation» à la page 21**

2.4 Après usage



- Une fois obtenu le résultat désiré, éteindre l'appareil (placer l'interrupteur marche/arrêt sur la position «**O**»)
- Débrancher l'appareil
- Retirer délicatement les fouets du récipient, uniquement lorsque l'appareil est éteint



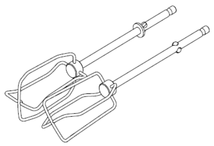
- Ejectez les fouets en appuyant sur la touche d'expulsion ⏏. Avant, placer l'interrupteur marche/arrêt sur la **position** «**O**»

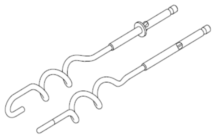


Important!

- Ne retirer les fouets du récipient que lorsque l'appareil est éteint (= interrupteur marche/arrêt sur position «**O**»)
- Pour des raisons d'hygiène, il faut toujours nettoyer l'appareil et les fouets immédiatement ***après usage.*** Ceci évite que les aliments ne restent collés (voir «Nettoyage» page 22)

Tableau d'utilisation



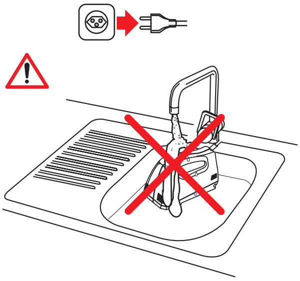


Accessoire	Fonction	Utilisation/Conseils	Degré
	arrêt		**0**
Fouets mélangeurs	mélanger, amalgamer	Mélanger farines/ingrédients secs, remuer liquides et pâtes à biscuits. Monter la crème, les blancs d'oeufs, amalgamer noix et morceaux de chocolat.	I (min.)
	mêler, mélanger	Préparer les sauces, les crèmes, les pâtes pour muffins, scones, gâteaux aux fruits. Préparer de fines pâtes.	I (degré bas)
	mélanger, battre, mixer	Préparer les pâtes liquides (ex crêpes, soufflés, gaufres) et pâtes à gâteaux. Rendre mousseux le beurre et le sucre ou mélanger les oeufs à la pâte.	I (degré moyen)
	fouetter la crème	Ne pas fouetter la crème trop longtemps, elle risque de se transformer en beurre.	I (degré moyen)
	battre, monter	Battre les oeufs, entremets glacés, pâtes légères. Pour un résultat optimal les oeufs doivent être à température ambiante.	I (degré moyen)
	monter les blancs en neige	Mettre les blancs d'oeuf au froid avant de les fouetter, saler légèrement, ainsi ils deviennnent fermes plus vite.	I (degré maximal)
Fouets pétrisseurs	pétrir	Pétrir les pâtes levées, les pâtes à gâteaux, la pâte à pâtes et autres pâtes dures.	I (degré maximal)

Important!

– Les fouets mélangeurs et les fouets pétrisseurs ***ne convient pas*** pour mixer/pétrir la glace, les pommes de terre (ex. purée), ainsi que les aliments secs (ex. le café en grains, les céréales et le riz). Cela endommagerait la lame et l'appareil!

Appareil de base



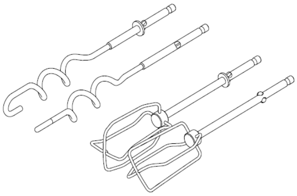
- Débrancher l’appareil, avant chaque nettoyage

- **Ne jamais plonger le batteur/bloc moteur dans l’eau et ne le nettoyez jamais sous l’eau courante**

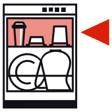


- Ne pas utiliser d’objets ni de produits abrasifs
- Nettoyer le batteur avec un chiffon humide, après bien l’essuyer, en évitant de toucher et d’humidifier la fiche

Fouets mélangeurs et fouets pétrisseurs



- Laver les fouets avec un peu d’eau chaude et de liquide-vaisselle, puis bien les essuyer
- Les fouets peuvent être lavés en lave-vaisselle. **Important:** les placer impérativement dans le panier supérieur du lave-vaisselle



Recommandation:

- Lorsque vous râpez les carottes, une pellicule orange peut se former. Pour l’enlever, verser quelques gouttes d’huile alimentaire sur un chiffon et nettoyer. Bien rincer



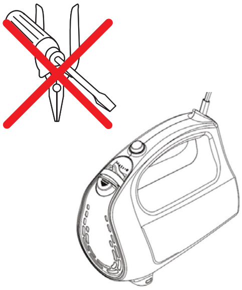
Rangement

– Eteindre et débrancher l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Rangez-le dans un endroit sec, propre et hors de portée des enfants. Nous vous conseillons de conserver l'appareil dans son emballage d'origine

Entretien

– L'appareil ne nécessite aucun entretien et ne doit être ni graissé, ni huilé. Contrôlez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche

Problèmes



– L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels peuvent présenter un danger pour l'utilisateur
– En cas de réparation non conforme et de dommages éventuels, toute responsabilité est déclinée et la garantie s'arrête

Elimination





Ces produits ne doivent pas être jetés avec les autres déchets ménagers. En tant que consommatrice ou consommateur, vous êtes tenu de retourner tous les appareils électriques et électroniques afin que ces déchets dangereux puissent être éliminés dans les règles de l'art. A leur tour, commerçants, fabricants et importateurs sont chargés de reprendre gratuitement les appareils et équipements faisant partie de leur assortiment. La collecte et le recyclage de tels déchets contribuent non seulement à ménager les ressources naturelles, mais aussi à préserver l'environnement et la santé des individus. Pour plus de détails, consultez le site de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) ou contactez votre déchetterie locale, le magasin où vous avez acheté votre appareil ou le fabricant du produit concerné.

Données techniques

Tension de réseau		220-240V / 50/60Hz
Puissance nominale		400 W
Dimensions de l'appareil de base	– sans accessoires	env. 9 x 17.5 x 15 cm (l x l x h)
Longueur du cordon		env. 1 m
Poids de l'appareil de base		env. 950 g
Matériaux	– corps et poignée	plastique
	– fouets	acier inox
Degrés de puissance		5
Temps fonc. bref batteur		3 minutes
Antiparasité		selon norme UE
Homologation		CE
M-garantie		2 ans
Accessoires (compris dans le prix)		2 fouets mélangeurs, 2 fouets pétrisseurs

Sous réserve de modifications de conception et de fabrication dans l'intérêt du progrès technique.

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich

Congratulazioni!

Acquistando questo apparecchio vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio garantirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non possono utilizzare questa macchina.

Indice

	Pagina
Avvertenze di sicurezza	**26**
A proposito delle istruzioni d'uso	27
Disimballaggio	27
Elenco delle parti e degli elementi di comando	**28**
Messa in funzione	**29**
– Prima dell'uso iniziale	29
– Scopo d'uso	29
– Collocazione	30
Funzionamento dello sbattitore	**30**
– Inserire le fruste per sbattere e i ganci per impastare	30
– Utilizzo dello sbattitore	31
– Sbattere, mescolare e impastare	31
– Dopo l'uso	32
Tabella d'uso	**33**
Pulizia	**34**
Custodia / Manutenzione	**35**
Guasti	**35**
Smaltimento	**35**
Dati tecnici	**36**

Avvertenze di sicurezza

Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, soffermarsi a leggere attentamente queste istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

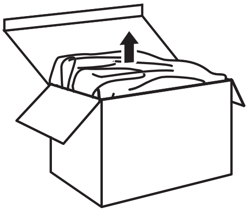
– Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
– **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Custodirlo in un luogo inaccessibile ai bambini**
– Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza o istruzione di una persona responsabile
– Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi (rischio di scossa elettrica)
– Estrarre assolutamente la spina: prima di inserire o togliere qualsiasi accessorio, prima di ogni pulizia, dopo ogni utilizzo
– Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, non incastrarlo. Non mettere né far penzolare il cavo su oggetti roventi e proteggerlo dall'olio
– Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare ogni rischio far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
– Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate; estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
– Non trasportare né tirare l'apparecchio per il cavo
– Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, rivolgersi allo specialista
– Non utilizzare l'apparecchio:
– in caso di guasto
– in caso di cavo danneggiato
– in caso di caduta o di altri danneggiamenti
Se così fosse far controllare e riparare immediatamente l'apparecchio presso MIGROS-Service
– Nella scelta del luogo di collocazione attenersi ai seguenti punti:
– collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana; non metterlo in funzione direttamente sotto una presa di corrente. Mantenere una distanza minima di 60 cm dal lavandino e dal rubinetto
– non collocare l'apparecchio e il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere; mantenere una distanza minima di 50 cm
– utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
– non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare!)
– L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
– Non toccare mai le parti rotanti dell'apparecchio con le mani né con utensili da cucina (pericolo di lesioni)
– Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
– **Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza alimenti!**
– **Non bisogna utilizzare lo sbattitore senza interruzione per più di 3 minuti, dopodiché è necessario spegnerlo per lasciar lasciar raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente**
– Non utilizzare mai lo sbattitore nell'olio bollente
– Spegnere l'apparecchio dopo l'uso ed estrarre la spina dalla presa di corrente
– È severamente vietato penetrare o aprire il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto
– Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali

A proposito di queste istruzioni d'uso

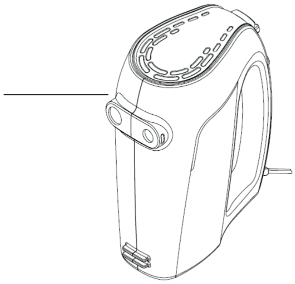
Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

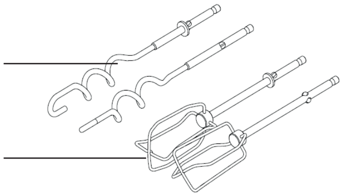
Conservi accuratamente queste istruzioni d'uso e le consegni comunque ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio



– **Togliere lo sbattitore dall'imballaggio**





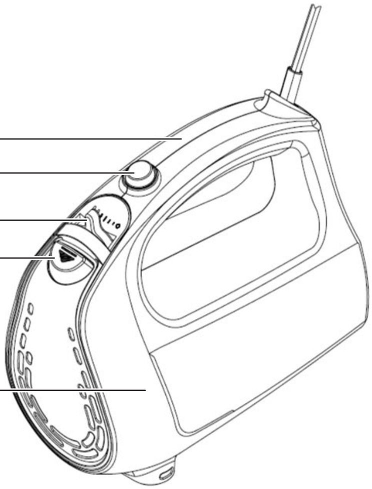
– **Controllare che i seguenti elementi siano presenti nell'imballaggio:**
  1. Sbattitore
  2. Ganci per impastare (2 pezzi)
  3. Fruste per sbattere (2 pezzi)

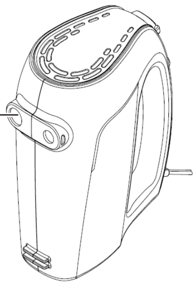
– **Pulire con cura tutti i pezzi.** Pulire lo sbattitore con un panno umido ed asciugare
– **Controllare che la tensione di rete** (220-240V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)
– **Distruggere eventuali sacchetti di plastica,** poiché essi potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini!

Suggerimento:

– Conservare l'imballaggio per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.)

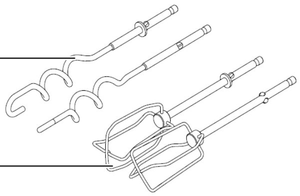
Elenco delle parti e degli elementi di comando





Sbattitore:

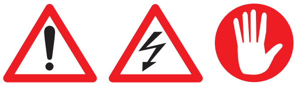
1. Impugnatura
2. Tasto «Turbo»
3. Interruttore acceso/spento e interruttore motore con regolazione della velocità per lo sbattitore: «**O**»: spento
4. Tasto espulsione ⏏ per fruste e ganci (funziona solo se l'interruttore acceso/spento è posizionato su «**O**»)
5. Unità motore
6. Fori per fruste e ganci (sotto l'apparecchio)



Fruste per sbattere e ganci per impastare:

7. Ganci per impastare in acciaio cromato (2 pezzi)
8. Fruste per sbattere in acciaio cromato (2 pezzi)

Prima dell'utilizzo iniziale



Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 26 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- **Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti. Non lasciare l'apparecchio incustodito in funzione**
- **I bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio**
- **Non toccare mai gli elementi rotanti dell'apparecchio con le mani o con utensili da cucina**
- **Estrarre la spina dalla presa e sostituire gli utensili soltanto quando l'apparecchio si è arrestato completamente**
- **Dopo aver spento l'apparecchio gli accessori continuano a girare per alcuni secondi. Non tentare di fermarli con le mani: pericolo di lesioni**
- **La pulizia dell'apparecchio può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente e aver espulso gli utensili**

Prima della messa in funzione iniziale, pulire bene con acqua calda e un po' di detersivo tutti i pezzi. Lo sbattitore/unità motore può essere pulito solo con un panno umido (vedi «Pulizia» a pagina 34).

Uso dell'apparecchio





Il pratico sbattitore è multiuso e di grande aiuto in cucina: risparmiando tempo ed energie con l'apparecchio è possibile sbattere, mixare, mescolare, o impastare alimenti crudi e cotti (vedi «Tabella d'uso» a pagina 33).



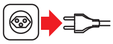
max.
3 min.

Importante!

– L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
– L'apparecchio è progettato per un ***funzionamento breve***:
  – ***lo sbattitore*** non può essere utilizzato ininterrottamente per più di ***3 minuti***, dopodiché è necessario spegnere l'apparecchio e lasciare raffreddare il motore a temperatura ambiente

1. Collocazione

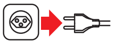
Nella scelta del luogo di collocazione devono essere osservati i seguenti punti:



- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana; non metterlo in funzione direttamente sotto una presa di corrente
- Non posizionare l'apparecchio e il cavo su superfici calde (piastre della stufa, ecc.) o in prossimità di fiamme libere. Mantenere la distanza minima di 50 cm
- Badare che il cavo e l'unità motore non entrino in contatto con l'acqua
- Utilizzate l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunghe
- Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione (rischio d'inciampare!)
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini

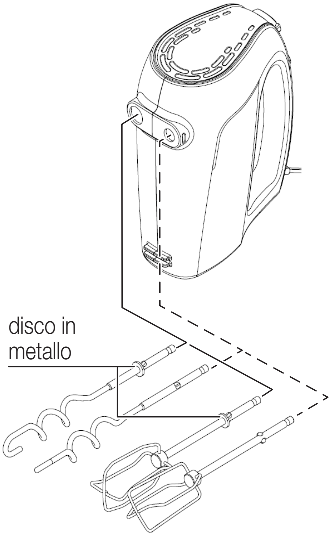
2. Funzionamento dello sbattitore

2.1 Inserire le fruste per sbattere e i ganci per impastare



- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**

- Mettere l'interruttore acceso/spento sulla posizione «**O**» (=spento)
- Infilare a incastro le **fruste** o i **ganci** nei due fori (sotto l'apparecchio)



Nota:

- Infilare sempre il **gancio e la frusta con il disco** metallico nel **foro** più grande a sinistra



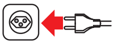
2.2 Utilizzo dello sbattitore

– Con **l'interruttore acceso/spento e con l'interruttore motore** è possibile accendere lo sbattitore e modificare il numero di giri del motore:
  «**O**»: spento
  «**I**»: bassa velocità
  «**I**»: alta velocità (massima)

– Con il tasto «**Turbo**» è possibile scegliere la velocità massima per un breve periodo di tempo

Importante!
– **Non utilizzare mai lo sbattitore a vuoto, senza alimenti**
– Osservare la «Tabella d'uso» (pagina 33)

2.3 Sbattere, mescolare, montare, frullare e impastare



– Mettere l'interruttore acceso/spento sulla posizione «**O**» (=spento)
– Inserendo la spina nella presa di corrente, l'apparecchio è pronto all'uso (220-240V)

– **Mantenere gli utensili immersi nel recipiente di lavoro**
– Soltanto in seguito, con **l'interruttore acceso/spento e con l'interruttore motore,** regolare il **numero di giri desiderato** (livello da «**I**» a «**I**»). Iniziando con il numero di giri più basso, si evita di sollevare la polvere degli ingredienti dal contenitore (farina, cacao) e di spruzzare intorno l'impasto liquido
– **Amalgamare gli ingredienti** con il numero di **giri più basso**, aumentare in seguito la velocità
– Per piccole quantità si consiglia di tenere il contenitore leggermente inclinato per consentire agli utensili di lavorare con un raggio d'azione maggiore
– È preferibile lavorare grandi quantità di alimenti in piccole porzioni
– Si consiglia di **montare la panna** fredda, appena tolta dal frigorifero in un contenitore precedentemente raffreddato, poiché la panna non sopporta grandi sbalzi di temperatura.
  Suggerimento: mantenendo un livello di velocità medio sbattere la panna semigrassa in un recipiente stretto e alto
– Non «mescolare eccessivamente» certe miscele di pasta (che contengono ad es. farina bianca) altrimenti la pasta diventa dura
– **Montare a neve gli albumi:** gli utensili e il recipiente devono essere puliti e assolutamente ben sgrassati (senza residui di latte, burro o olio, che possono impedire che gli albumi montino a neve ben ferma)

- **Maionese:** mescolare gli ingredienti per alcuni secondi ad alta velocità. Con media velocità amalgamare, poco a poco e in piccole dosi, un terzo dell'olio. Aggiungere il restante olio facendolo scendere «a filo»

- Togliere la pasta rimasta incollata alle pareti del recipiente con una spatola in gomma (non in dotazione) (spegnere dapprima l'apparecchio sulla posizione «**O**»)



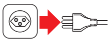
Note importanti!

- ***Funzionamento breve!*** **Lo sbattitore è progettato** ***per un funzionamento breve di 3 minuti*****, dopodiché va spento e lasciato raffreddare a temperatura ambiente**
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza alimenti**
- **Non toccare mai gli elementi rotanti dell'apparecchio con le mani o con utensili da cucina (pericolo di lesioni)**

- **Osservare la «Tabella d'uso» a pagina 33**

Italiano

2.4 Dopo l'uso



- Una volta ottenuto il risultato desiderato, spegnere l'apparecchio (mettere l'interruttore acceso/spento sulla posizione «**O**»)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Ritirare con cura gli utensili dal recipiente soltanto a motore spento
- Liberare gli utensili premendo il tasto d'espulsione ⏏ badando che l'interruttore acceso/spento si trovi sulla **posizione** «**O**»

tasto di espulsione ⏏

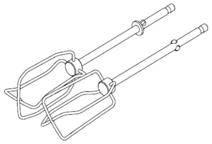




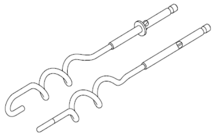
Importante!

- Estrarre gli utensili dal recipiente soltanto quando l'apparecchio è spento (= interruttore acceso/spento sulla **posizione** «**O**»)
- Per motivi igienici pulire sempre, subito ***dopo l'uso***, sia l'apparecchio che gli utensili, ciò che impedisce inoltre che i residui alimentari restino incollati alle pareti del recipiente (vedi «Pulizia» pagina 34)

Tabella d’uso

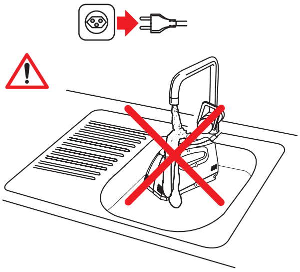


Accessorio	Funzione	Uso/suggerimenti	Livello
	spento		0
Fruste per sbattere	rimestare, mescolare	Rimestare la farina/gli ingredienti asciutti, mescolare pastelle liquide e paste per biscotti. Montare panna, albumi, amalgamare noci, scaglie di cioccolato.	I (min.)
	amalgamare, mescolare	Preparare salse, pudding, miscele per muffins, scons (malfatti), pane alla frutta secca. Miscelare gli ingredienti per paste sottili.	I (livello basso)
	mescolare, sbattere, mescolare	Preparare pastelle liquide (ad es. per crêpes, soufflé, wafer) e miscele per dolci. Montare il burro e lo zucchero oppure amalgamare le uova alla massa.	I (livello medio)
	sbattere, montare	Sbattere le uova, i dessert a base di gelato, le paste soffici. Per ottenere un risultato ottimale, le uova devono essere a temperatura ambiente.	I (livello medio)
	montare la panna	Non montare troppo la panna altrimenti diventa burro.	I (livello medio)
	montare a neve gli albumi	Mettere al fresco l’albume prima di montarlo a neve e salare leggermente in modo che diventi ben fermo. Lavorare velocemente.	I (livello massimo)
Ganci per impastare	impastare	Impastare paste lievitate, paste per torte, paste per pastasciutta e altre paste dure.	I (livello massimo)



Importante!

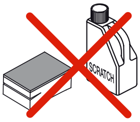
– Le fruste per sbattere e i ganci per impastare ***non sono adatti*** alla lavorazione del ghiaccio, delle patate (purea di patate) e degli alimenti asciutti (ad es. chicchi di caffè, cereali e riso). L’apparecchio può essere danneggiato!



Blocco motore

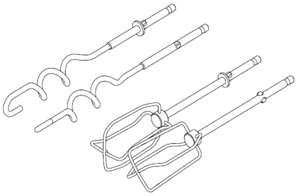
– Prima di pulire l’apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente

– **Non immergere mai nell’acqua il blocco motore né lavarli sotto l’acqua corrente**



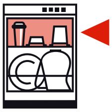
– Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
– Pulire l’apparecchio con un panno morbido, leggermente inumidito, quindi lasciar asciugare bene. Nel pulire evitare di inumidire la spina

Italiano



Fruste per sbattere e ganci per impastare

– Lavare gli utensili con acqua calda e un po’ di detersivo, quindi asciugare bene
– Le fruste e i ganci possono essere lavati in lavastoviglie. **Importante:** mettere soltanto nel cesto superiore della lavastoviglie



Nota:

– quando si grattugiano le carote, può formarsi una pellicola arancione. Versare alcune gocce di olio alimentare su un panno e rimuoverla. Risciacquare bene

Custodia / Manutenzione



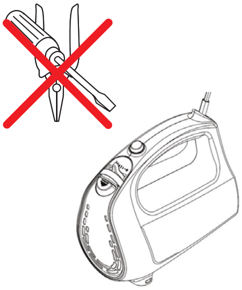
Custodia

– In caso di mancato uso, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Conservare lo sbattitore in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. Raccomandiamo di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale

Manutenzione

– L'apparecchio non necessita di alcuna manutenzione. Non deve essere lubrificato né oliato. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati

Guasti



– Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, possono essere fonte di pericolo per l'utente
– In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia

Smaltimento





Questo prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo di restituire gli apparecchi elettrici ed elettronici di cui intendono disfarsi per garantire uno smaltimento adeguato di questi rifiuti pericolosi. I commercianti, i fabbricanti e gli importatori hanno a loro volta l'obbligo di riprendere - senza costi aggiuntivi - gli apparecchi che figurano nel loro assortimento. La raccolta e la riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici usati permette di salvaguardare le risorse naturali. Inoltre, grazie al riciclo di questi apparecchi o di parte di essi, vengono protetti la salute e l'ambiente. Ulteriori informazioni sui centri di raccolta, sullo smaltimento e sulla riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici si trovano presso l'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM), presso il vostro punto di smaltimento locale, presso il commerciante dal quale avete acquistato l'apparecchio o presso il fabbricante dello stesso.

Dati tecnici

Tensione nominale		220-240V / 50/60Hz
Potenza nominale		400 watt
Dimensioni dell'apparecchio di base	– senza accessori	ca. 9 x 17.5 x 15 cm (l x l x a)
Lunghezza del cavo		ca. 1 m
Peso dell'apparecchio di base		ca. 950 g
Materiali	– corpo dell'apparecchio e impugnatura	plastica
	– utensili	acciaio inox
Livelli di velocità		5
Funzionamento breve sbattitore		3 minuti
Schermato contro i radiodisturbi		secondo le norme UE
Approvato da		CE
M-garanzia		2 anni
Accessori (compresi nel prezzo)		2 fruste per sbattere, 2 ganci per impastare

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnologico.

Garantie I Garantie I Garanzia

M-Garantie 2 Jahre
M-garantie 2 ans
M-garanzia 2 anni

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes I Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen I Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen I Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind I Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen I Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren I Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts I MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé I Toutes les autres prétentions sont exclues I La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures I La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS I Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture) I Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso I La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa I Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne I L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati I Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura) I Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0848 84 0848:

Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr; Samstag 08.30 – 17.30

(8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

www.migros.ch/kontakt

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30

(8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

www.migros.ch/contact

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30

(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

www.migros.ch/contatto

Art. 7174.418 I Änderungen vorbehalten I Sous réserve de modifications I Con riserva di modifiche I V02/02/15